

FONSE' - IRPINIA ROSATO DOC

ANTEPRIMA

Fonsè è un rosato di aglianico nato nelle zone più fresche del colle di Paternopoli.

La vendemmia anticipata rispetto a quella destinata al Taurasi consente di preservare freschezza, finezza aromatica ed equilibrio.

Ne deriva un rosato dal colore tenue e luminoso, capace di coniugare eleganza, precisione e carattere territoriale.



FONSE' - IRPINIA ROSATO DOC

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Irpinia Rosato DOC

Composizione: aglianico 100%

Provenienza uve: Paternopoli (AV)

Terreno: franco-argilloso

Altitudine: 380 – 420 m s.l.m.

Esposizione: ovest, sud-ovest, sud-est

Anno d'impianto: 2005

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: a spalliera

Potatura: cordone speronato e guyot

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti manualmente e sistemati in cassette, vengono rapidamente trasportati in cantina e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto, dopo la decantazione, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata. La vinificazione si svolge in parte in **acciaio** e in parte in barrique di diversi passaggi. In entrambi i casi il vino sosta sui lieviti fini per almeno 6 mesi: l'acciaio preserva freschezza e precisione aromatica, mentre il passaggio in legno apporta struttura e maggiore profondità espressiva.

Questa doppia modalità di affinamento contribuisce a definire il profilo elegante e complesso del Fonsè.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosa tenue. Al naso presenta profumi floreali e di frutta a bacca rossa, note leggermente agrumate accompagnate da leggeri sentori di frutta esotica.

Al gusto invece è fresco, pieno e di grande sapidità, coinvolgente e dal finale lungo dovuto al leggero tannino rilasciato dal vitigno.

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi, si abbina con equilibrio a verdure grigliate, carni bianche e pesce alla griglia.

Temperatura di servizio: 8°-10 °

Calice consigliato: coppa media da vino bianco con imboccatura leggermente richiusa.